

Der Geschmackssinn

Wie schmecke ich?

- DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK
- IDEENBÖRSE FÜR DEN UNTERRICHT
- KREATIV-TIPP
- ERZÄHL-/SCHREIBANLASS





WIE SCHMECKE ICH? DER GESCHMACKSSINN DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

Hier stellen wir Ihnen die wichtigsten Inhalte rund um das Thema „Wie schmecke ich?“ vor und geben Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Unterrichtsmaterialien.

①

WELCHE ROLLE SPIELEN DIE SINNE BEIM ESSEN?

Die fünf Sinne spielen beim Essen eine große Rolle: Vom Tastsinn, mit dem wir beurteilen, ob eine Frucht reif ist, über das Knacken, das wir beim genüsslichen Beißen in einen Apfel hören und den Geruch, an dem wir erkennen, ob ein Lebensmittel verdorben ist, bis hin zum Anblick eines Essens, das uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt – alle Sinne sind hier beteiligt. Eine besondere Rolle hat der Geschmackssinn, mit dem wir die unterschiedlichen Geschmäcker beim Essen wahrnehmen können.

– ARBEITSBLATT „IDEENBÖRSE“:

Hier finden Sie verschiedene kurze Unterrichtsimpulse, anhand derer Sie die Auseinandersetzung mit den Sinnen in den Unterricht integrieren können, z. B. in Form eines kleinen Experiments.

– ARBEITSBLATT „DER GESCHMACKS- UND GERUCHSTEST“:

Mithilfe dieses Tests können die Kinder ihre eigenen Sinne auf die Probe stellen.

②

DER GESCHMACKSSINN

Es gibt fünf verschiedene Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter, umami), die wir auf der Zunge mit Hilfe der Geschmacksknospen wahrnehmen. Früher dachte man, dass die Geschmacksknospen auf eine bestimmte Geschmacksrichtung spezialisiert sind und man dadurch an verschiedenen Stellen der Zunge unterschiedlich schmeckt, z. B. süß an der Zungenspitze. Aber inzwischen haben Wissenschaftler herausgefunden, dass die Geschmacksknospen mehrere, meist sogar alle Geschmacksrichtungen schmecken können. Deswegen schmecken wir nicht nur an der Zungenspitze süß.

Der Geschmack von Lebensmitteln hängt oft auch von deren Zubereitung ab und kann in verschiedenen Darbietungsformen ganz unterschiedlich sein, wie z. B. bei einer rohen oder gebratenen Zwiebel. Neben der Zunge spielt auch der Geruchssinn eine wichtige Rolle beim Schmecken, da über ihn die Aromen der Lebensmittel wahrgenommen werden. So setzt sich der Geschmack eines Lebensmittels sowohl aus den Aromen, die wir über den Geruchssinn aufnehmen, als auch aus den Wahrnehmungen der Geschmacksknospen zusammen.

– ARBEITSBLATT „SAUER MACHT LUSTIG!“:

Bei diesem Schreib Anlass setzen sich die Kinder in Form einer Geschichte mit Redewendungen zum Thema Schmecken auseinander.



WIE SCHMECKE ICH? DER GESCHMACKSSINN IDEENBÖRSE FÜR DEN UNTERRICHT

SINNE MACHEN GESCHMACK

Die Schülerinnen und Schüler sollen anhand des Spruchs „das Auge isst mit“ erklären, welchen Beitrag die Augen zum Essen, zum Appetit, zum Genuss und Geschmack leisten. Vom Sehsinn ausgehend diskutieren sie auch über die Funktion der anderen Sinne beim Essen: riechen, hören, tasten, schmecken. Jedes Kind sucht sich eine seiner Lieblings Speisen aus und beschreibt an diesem Beispiel, wie Sinne beim Essen mitspielen.

GESCHMACKSSACHE

Auch wenn auf der Zunge unzählige Geschmacksknospen sitzen: die Riechzellen in der Nase sind wesentlich daran beteiligt, wenn wir schmecken. Das wird spätestens dann deutlich, wenn man eine ordentliche Erkältung hat und das Essen ziemlich fad und geschmacksneutral schmeckt. Um das zu testen, können die Kinder mit zugehaltener Nase ein Lebensmittel probieren, z. B. ein kleines Stück Käse.

SPEICHEL-EXPERIMENT

Um eine der Funktionen des Speichels zu verdeutlichen, benötigt man Zuckerwürfel und Taschentücher. Jedes Kind bekommt einen Zuckerwürfel und darf einmal daran lecken. Dann sollen sich alle Schülerinnen und Schüler mit ihrem Taschentuch die Zungenspitze trocknen und im Abschluss nochmals an dem Zucker lecken. Wenn die Zunge ordentlich „abgetrocknet“ wurde, lässt sich kein Geschmack mehr feststellen. Das liegt daran, dass das zerkaute Essen nur mit Hilfe des Speichels in die Geschmacksknospen transportiert werden kann.

GESCHMACKSRICHTUNGEN

Zur Wahrnehmung der verschiedenen Geschmacksrichtungen kann man Wasser jeweils mit Zucker, Salz, und Zitronensaft mischen. Die Schülerinnen und Schüler probieren jeweils und beschreiben sich gegenseitig den Geschmack. Anschließend überlegen die Kinder gemeinsam, welche Lebensmittel ihnen zu den verschiedenen Geschmacksrichtungen einfallen und halten ihre Ergebnisse gemeinsam auf Wandzeitungen fest.



WIE SCHMECKE ICH? DER GESCHMACKSSINN KREATIV-TIPP

MEINE FANTASIE-MAHLZEIT

Jetzt ist deine Fantasie gefragt: denke dir eine Mahlzeit aus, die alle Geschmacksrichtungen in sich vereint. Überlege dir, wie dein Gericht heißen könnte, das sowohl süß als auch sauer, bitter, salzig und herzhaft schmeckt. Wie könnte es aussehen? Isst man es eher zum Frühstück, zum Mittagessen oder zum Abendessen? Oder ist es eine Nascherei für zwischendurch? Fülle den Steckbrief aus und male die Mahlzeit.

STECKBRIEF:

Name des Essens:

Wann isst man es:

Welche Farben hat es:

Woraus besteht es:

So sieht es aus:



WIE SCHMECKE ICH? DER GESCHMACKSSINN ERZÄHL-/SCHREIBANLASS

SAUER MACHT LUSTIG!

Es gibt viele Redewendungen zum Thema Schmecken, z. B.

„Sauer macht lustig!“

„Jemandem die Suppe versalzen.“

„Rache ist süß!“

KENNST DU WEITERE?



Weißt du, was diese Redewendungen bedeuten? Falls nicht, überlege doch einmal zusammen mit deinem Tischnachbarn, was gemeint sein könnte. Besprecht dann in der Klasse, was ihr herausgefunden habt.



Suche dir eine Redewendung aus und schreibe eine kurze Geschichte, in der sie eine wichtige Rolle spielt. Lies die Geschichte dann deinen Mitschülern vor – ohne zu verraten, um welche Redewendung es geht. Ob sie es erraten können?
